КУЛИНАРНАЯ КНИГА

Сладкие рецепты

МАРГАРИТА КОЛЕСОВА

12+

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга «Сладкие рецепты» выручит лёгкими, быстрыми и вкусными рецептами. Неповторимый вкус в каждом рецепте. Хозяйке на заметку и в будни, и в праздники. Здесь вы найдёте манящие разнообразные пряники и пироги, торты и кексы, печенье и чизкейки и другие простые, но очень вкусные сладкие рецепты. Все блюда приготовлены и апробированы.

- Сладкие рецепты
  - О муке
  - Абрикосовый пирог
  - Армянская кята
  - Банановый пудинг
  - Безе
  - Быстрый яблочный пирог
  - Десерт из творога и тыквы
  - Карамельно-ореховый пирог
  - Кальцунья со сладким сыром
  - Кексики с клюквой на сметане
  - Кексики с клубникой и шоколадом
  - Королевский творожный пирог
  - Курабье на сливочном масле
  - Кукурузные кексики с чёрной смородиной (без глютена)
  - Лимонные кексики
  - Лимонный кекс
  - Малиновые корзиночки
  - Медовик
  - Медовые пряники
  - Медовая коврижка
  - Миндальное печенье
  - Назук
  - Печенье арахисовое
  - Печенье «Сливочное»
  - Печенье шоколадно-лимонное
  - Печенье «Мадемуазель»
  - Персиковый пирог
  - Пирог с ежевикой
  - Пирожки с орехами
  - Сладкий ореховый хлеб
  - Сырники
  - Творожные кексики с черешней (вишней)

- ○ Творожно-ягодный пирог из лаваша
- ○ Творожная запеканка
- ○ Халва по-домашнему
- ○ Чизкейк «Лимонный»
- ○ Чизкейк без выпекания
- ○ Ягодный чизкейк

Сладкие рецепты
Колесова М.Н.

О муке

Всего существует 3 вида помола муки.

1. Тонкий помол — такую муку делают из предварительно очищенных зёрен от всех оболочек. Часто применяется в кулинарии. Он подходит для приготовления домашнего хлеба, сладкой и сдобной выпечки, макарон и т. д. Полезных веществ в своём составе не имеет.

2. Средний помол — получают из зерна, которое имеет оболочку. За счёт этого полезных веществ сохраняется больше. Такая мука будет гораздо полезней для организма.

3. Грубый помол — такая мука ещё называется обойной или цельнозерновой. Она содержит большое количество природных веществ, витаминов и минералов. Для организма она наиболее рекомендована. Часто применяется при приготовлении хлеба.

Кроме пшеничной муки, в кулинарии используются и другие виды муки, обладающие пользой и интересным вкусом.

Кукурузная — широко применяется при выпечке хлебов. Обладает более низкой калорийностью, укрепляет сосуды, иммунную систему и кости.

Рисовая мука — выводит из организма токсины и улучшает пищеварение. В чистом виде из рисовой муки не готовят, т. к. она не обладает пластичными свойствами. Её обязательно смешивают с другой мукой.

Гречневая — самый диетический вид муки, может использоваться при приготовлении детских смесей. В чистом виде мало используют, т. к. нет нужного количества клейковины, поэтому часто смешивают с другими видами муки. Нормализует уровень гемоглобина.

Овсяная мука — полезна для ЖКТ, нормализует уровень холестерина и сахара в организме. Применяется при изготовлении сладкой выпечки.

Абрикосовый пирог

Понадобится:

Абрикосы — 300-350гр;

Абрикосовое варенье или джем — 40гр

Масло сливочное — 100гр;

Сахар — 150гр;

Ванильный сахар — 1–1,5 ч. ложки;

Яйца — 2шт;

Разрыхлитель — 2 ч. ложки;

Соль — 1 щепотка.

Приготовление:

1. Абрикосы помыть, обсушить и разрезать на дольки, удалив косточки.

Для теста:

2. Масло взбить с сахаром и ванильным сахаром до однородной массы. Добавить яйца и снова взбить.

3. Всыпать муку с разрыхлителем и солью. Вымешать мягкое тесто.

4. Форму для выпечки смазать маслом. На дно положить пергаментную бумагу.

5. Выложить тесто и разравнять. Смазать вареньем или джемом. Сверху разложить абрикосовые дольки.

6. Выпекать 40 минут.

7. Прежде чем доставать из формы, дать остыть.

Армянская кята

Понадобится:

Для теста:

Масло сливочное — 200гр;

Мука — 2 стакана;

Яйцо — 1шт;

Кефир — 2/3 стакана;

Сода 2/3 чайной ложки;

Ванилин по вкусу.

Для начинки:

Масло сливочное — 120-130гр;

Сахар — 1,5 стакана;

Мука — 2 стакана.

Для смазывания:

Яйцо — 1шт.

Приготовление:

Для теста:

1. Смешать масло, муку, соду и ванилин. Добавить кефир и яйцо.

2. Замесить тесто и положить в холодильник на 2 часа.

В это время делаем начинку:

3. Смешиваем масло, сахар и муку в однородную массу.

4. Раскатать тесто на несколько пластов на 1–1,5 см.

5. На пласты выложить начинку и скрутить в рулет.

6. Смазываем изделия яйцом.

7. Надрезать рулет ножом (можно фигурным ножом) не до конца (т. к. начинка может вытечь) на куски шириной 3–4 см.

8. Выпекать до золотистого цвета.

Банановый пудинг

Понадобится:

Бананы — 4 шт.;

Творог — 200 гр;

Масло сливочное — 90 гр;

Молоко — 1/3 стакана;

Яйца — 2 шт.;

Сахар — 4 ст. ложки

Приготовление:

1. Размягчённое масло растереть с сахаром и желтками.

2. Творог и бананы размять вилкой. Соединить, добавить молоко и желтково-масляную массу. Взбивать в миксере, осторожно добавляя белки.

3. Выложить массу в смазанную форму. Запекать 20–30 минут.

Безе

Понадобится:

Яичный белок — 2шт;

Сахар — 100гр.

Приготовление:

1. Взбить белки до пышной и густой пены, постепенно добавляя сахар.

2. Застелить противень пергаментной бумагой. Выдавить массу небольшими порциями с помощью кондитерского шприца или мешка на пергамент.

3. Выпекать безе около 1 часа при 100 градусах, либо 30 минут при 150 градусах. Затем ещё 20 минут при открытой духовке.

Быстрый яблочный пирог

Понадобится:

Мука — 200гр;
Яблоки — 400гр;
Масло сливочное — 120гр;
Сахар — 200гр;
Яйца — 3шт;
Сыр маскарпоне — 200гр;
Лимон (сок и тёртая цедра) — 1шт;
Сахар ванильный — 2 ст. ложки;
Разрыхлитель — 2 ч. ложки;
Миндаль молотый — 150гр.

Приготовление:

1. Яблоки нарезать дольками и сбрызнуть их соком лимона (чтобы мякоть не потемнела).
2. Сливочное масло растопить. Яйца с сахаром (140гр) и ванильным сахаром взбить.
3. Подмешать растопленное масло и маскарпоне к яйцам с сахаром.
4. Добавить просеянную муку, смешанную с миндалём, разрыхлителем и цедрой лимона.
5. Вылить тесто на смазанной маслом и посыпанный мукой противень. Сверху распределить дольки яблок.
6. Посыпать 2–3 столовыми ложками сахара и выпекать примерно 25 минут, чтобы пирог зарумянился.
7. Посыпать сахаром и дать остыть.

Десерт из творога и тыквы

Понадобится:

Тыква — 500гр;

Творог 9 % — 300-350гр;

Яйца — 2шт;

Сахар — 6 ст. ложек;

Изюм — 50гр;

Манная крупа — 3 ст. ложки;

Сливочное масло (растопленное) -1 ст. ложка;

Соль — 1 щепотка.

Приготовление:

1. Тыкву очистить и нарезать кубиками. Выложить на противень на бумагу для выпекания. Поместить в духовку на 180 градусов. Выпекать 40 минут. Остудить и сделать пюре.

2. Яйца взбить с солью.

3. Манку залить тёплой водой, дать набухнуть.

4. Отмерить половину сахара. Соединить тыквенное пюре, половину сахара, половину манки, половину яичной смеси. Всё перемешать.

5. Изюм вымыть, залить горячей водой на 5 минут. Вынуть, обсушить.

6. Творог протереть через сито. Добавить к творогу оставшиеся масло, манку, сахар, яичную массу и подготовленный изюм.

7. Смазать сливочным маслом форму для выпекания. Выложить небольшое количество тыквенного пюре, на него — немного творожной массы. Выкладывать так слоями. Выпекать 50 минут. Вкуснятина готова!

Карамельно-ореховый пирог

Понадобится:

Мука — 150гр;
Масло сливочное — 250гр;
Сахар — 400гр;
Яйцо — 1шт;
Сметана — 100гр;
Сок лимона — 1 ч. ложка;
Соль -1 щепотка;
Орехи (любые) — 300гр.

Приготовление:

1. Из муки, 50гр сахара, 100гр нарезанного кубиками сливочного масла, яйца и соли замесить песочное тесто.

2. Завернуть тесто в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 30 минут.

3. В это время приготовить начинку. При постоянном помешивании довести до кипения 250 мл воды с соком лимона и 350гр сахара. Уваривать сироп до коричневого цвета. Снять кастрюлю с огня.

4. К получившейся карамели подмешать сметану и орехи. Оставшееся масло нарезать кубиками, добавить в ореховую карамель и перемешивать пока масло не растает. Дать начинке остыть.

5. Тесто тонко раскатать. Смазать форму любым маслом. Выложить тесто, по краям сделать бортики.

6. На тесто вылить приготовленную начинку и выпекать 35 минут.

7. Готовому пирогу дать остыть в форме около 10 минут, затем вынуть.

Кальцунья со сладким сыром

Понадобится:

Мука — 1 кг;

Масло растительное — ¾ стакана;

Вода — 1 стакан;

Лимон — 1 шт;

Соль по вкусу.

Для начинки:

Сыр сладкий — 1 кг;

Яйцо — 3 шт;

Мята (свежая или сушёная) — 1 ч. ложка;

Кунжут — 2 ст. ложки;

Приготовление:

1. Выжать из лимона сок.

2. Соединить масло с соком, добавить воду, посолить и размешать.

3. Муку просеять в миску с маслом и соком. Замесить мягкое тесто.

4. Раскатать тесто в пласт толщиной 4-5мм. Вырезать из него кружки диаметром около 10 см.

5. Начинка: сыр измельчить, смешать с двумя яйцами, добавить мяту.

6. В середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края так, чтобы получился полукруг.

7. Третье яйцо слегка взбить и смазать им поверхность пирожков, посыпать кунжутом.

8. Выпекать при 180 градусах около 30 минут.

Кексики с клюквой на сметане

Понадобится: (на 8 штук)

Клюква — 100гр;
Мука — 1 стакан;
Сахар — 1/2 стакана;
Яйца — 2шт;
Сметана — 100гр;
Масло растительное — 1/4 стакана;
Разрыхлитель — 1,5 ч. ложки;
Ванильный сахар — 1 ч. ложка;
Соль — 1/3 ч. ложки.

Приготовление:

1. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром.
2. Добавить растительное масло и сметану. Ещё раз взбить.
3. Насыпать просеянную муку, разрыхлитель и соль. Всё перемешать.
4. Добавить в общую массу клюкву. Аккуратно перемешать.
5. Смазать формочки растительным маслом и разложить в них тесто, заполняя их на 2/3. Выпекать примерно 25–30 минут.

Кексики с клубникой и шоколадом

Понадобится: (на 10 штук)

Клубника — 120гр;
Мука — 1 стакан;
Яйца — 3шт;
Масло сливочное — 150гр;
Шоколад — 30гр;
Сахар — 3 ст. ложки;
Разрыхлитель — 1,5 ч. ложки;
Соль — ¼ ч. ложки.

Приготовление:

1. Шоколад и ягоды нарезать.
2. Яйца взбить с сахаром до пышной пены.
3. Добавить мягкое сливочное масло и ещё раз взбить.
4. Соединить просеянную муку, разрыхлитель и соль и добавить в яично-масляную смесь. Добавить клубнику и шоколад. Аккуратно перемешать.
5. Разложить в формочки. Выпекать 25–30 минут.

Королевский творожный пирог

Понадобится:

Мука — 3 стакана;
Сахар — 1 стакан;
Творог — 450 гр;
Яйца — 4 шт.;
Масло сливочное — 100 гр;
Ванилин — 1 щепотка;
Сода — 1/4 ч. ложки

Приготовление:

1. Сливочное масло растереть с мукой и 1/2 стакана сахара до консистенции хлебных крошек. Добавить соду и перемешать.

2. Начинка: Творог протереть через сито, добавить яйца, оставшийся сахар и взбить.

3. Форму предварительно смазать маслом или положить на неё пергаментную бумагу. Выложить половину теста, сверху положить начинку, затем снова оставшееся тесто. Выпекать около 30 минут.

Курабье на сливочном масле

Понадобится:

Мука — 3 стакана;

Сливочное масло — 340гр;

Сахар — 4ст. ложки;

Яичный белок — 1шт;

Фруктовое повидло — по вкусу;

Соль — 1 щепотка.

Приготовление:

1. Сливочное масло взбить с сахаром, добавить белок, постепенно вводить муку. Перемешать до однородной массы.

2. Переложить тесто в кондитерский мешок и выдавить на сухой противень, либо пергаментную бумагу заготовки в виде цветочков.

3. В центр каждой заготовки выкладывать понемногу повидло.

4. Выпекать печенье около 10–15 минут.

Кукурузные кексики с чёрной смородиной (без глютена)

Понадобится: (на 6 штук)

Смородина — 100гр;

Мука кукурузная — ½ стакана;

Сахар — 3 ст. ложки;

Масло сливочное — 50гр;

Кукурузный крахмал — 3,5 ст. ложки;

Яйца — 2шт;

Разрыхлитель — 1 ч. ложка;

Ванилин — 1 щепотка.

Приготовление:

1. Яйца взбить с сахаром и ванилином. Добавить размягчённое масло, ещё раз взбить.

2. Просеять муку, крахмал и разрыхлитель. Добавить в общую массу и перемешать.

3. Вмешать смородину в общую массу.

4. Разложить тесто по формочкам, смазанным маслом. Выпекать около 25–30 минут.

Лимонные кексики

Понадобится:

Мука — 2,5 стакана;
Кефир — 1,5 стакана;
Сахар — 1,5 стакана;
Сахарная пудра — 1 стакан;
Яйца — 2шт;
Сливочное масло — 6 ст. ложек;
Лимонная цедра — 1 ст. ложки;
Лимонный сок — 5 ст. ложки;
Разрыхлитель — 2 ч. ложки;
Крахмал — 2 ст. ложки.

Приготовление:

1. Муку, 1 стакан сахара и разрыхлитель перемешать. Добавить яйца, сливочное масло, кефир, 1 ст. ложку цедры и 2 ст. ложки лимонного сока, перемешать.

2. Тесто выложить в формочки на 2/3 и выпекать 25–30 минут.

3. Сахарную пудру взбить с 2 ст. ложками лимонного сока. Получившейся глазурью покрыть остывшие кексики.

4. Крахмал, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки лимонного сока и 1 ст. ложку цедры проварить около 4 минут. Немного остудить и нанести на кексы. Охладить около 10 минут. Кексики готовы!

Лимонный кекс

Понадобится:

Мука — 230-250гр;
Масло сливочное — 170-190гр;
Сахар — 170-190гр;
Сахарная пудра — 2–3 ст. ложки;
Яйца — 2шт;
Лимон (тёртая цедра и сок) — 1/2шт;
Корица молотая — ½ ч. ложки;
Имбирь молотый — ½ ч. ложки;
Разрыхлитель — 1 ч. ложки;
Соль — 1 щепотка;

Приготовление:

1. Масло размять, оставить на 20–30 минут. Добавить сахар и хорошо взбить.
2. Яйца, корицу, имбирь и соль хорошо перемешать.
3. Полученную смесь подмешать к сливочно-сахарной массе и ещё раз взбить миксером.
4. В муку добавить разрыхлитель и сверху просеять на получившуюся массу. Перемешать.
5. Добавить цедру и сок лимона. Перемешать.
6. Приготовленное тесто перелить в смазанную маслом форму, либо выстланную пергаментной бумагой. Выпекать 40–45 минут. Готовый кекс должен немного остыть в форме. Сверху украсить сахарной пудрой, кусочками лимона или апельсина.

Малиновые корзиночки

Понадобится:

Мука — 2 стакана;
Сметана 30 % — 1 стакан;
Маргарин — 200гр;
Сахар — 1,5 стакана;
Яйцо — 2шт;
Малина — 300гр;
Какао — 2 ст. ложки;
Соль — 1 щепотка.

Приготовление:

1. Отделить желтки от белков. Желтки смешать с сахаром (полстакана) и солью.

2. Муку и какао просеять и перетереть с маргарином в крошку. Добавить яичную массу и замесить тесто. Завернуть тесто в пакет и убрать в холодильник на 30 минут.

3. Раскатать тесто, вырезать из него кружочки и заложить в формочки. Прижать по форме. Выпекать примерно 15–20 минут. Готовые корзиночки вынуть и остудить.

4. Крем: взбить сметану с сахаром. Заполнить корзиночки. Украсить малиной и на час убрать в холодильник.

Медовик

Понадобится:

Мука — 2 стакана;
Молоко — 2 ст. ложки;
Мёд — 3 ст. ложки;
Масло сливочное — 70-80гр;
Сметана 25 % жирности — 500гр;
Сахар — 1 стакан;
Яйцо — 1шт;
Сода — 1/2 ч. ложки;
Ванилин — 1 щепотка;
Соль — 1 щепотка.

Приготовление:

1. Мёд, молоко, сахар и соль варить 2 минуты, пока масса не приобретёт золотистый оттенок.

2. Добавить масло и соду. Ещё раз поставить на огонь и взбивать венчиком. Как только смесь побелеет, нагревать ещё 1–2 минуты до появления прожилок карамельного цвета. Снять с огня и мешать 5 минут. Остудить.

3. Добавить яйцо и просеянную муку. Вымесить мягкое тесто. Накрыть плёнкой и оставить на 15–20 минут.

4. Разделить на 8 частей. Раскатать коржи. Проколоть их вилкой. Выпекать 10 минут. Обрезать края по нужной форме

5. Сметану взбить с сахаром и ванилином. Получаем крем

6. Между каждым коржом наносить слой сметанного крема. Промазать бока.

7. Обрезки измельчить и обсыпать торт. Поставить в холодильник на сутки.

Медовые пряники

Понадобится:

Мука — 350гр;
Разрыхлитель — 1 ч. ложка;
Молотый имбирь — 2 ч. ложки;
Масло сливочное — 100гр;
Яйцо — 1шт;
Сахар — 150гр;
Мёд — 3 ст. ложки;
Лимонный сок — 2 ст. ложки;
Сахарная пудра — 100гр;
Молотая корица — 1 щепотка;
Кондитерская посыпка по вкусу.

Приготовление:

1. Муку просеять с разрыхлителем, имбирём и корицей.
2. Холодное сливочное масло нарезать мелкими кубиками и смешать с мучной массой.
3. Яйцо взбить с сахаром до получения пышной массы.
4. Добавить мёд и перемешать.
5. Соединить с маслено-мучной смесью и вымесить тесто.
6. Тесто завернуть в пищевую плёнку, убрать в холодильник на час.
7. Вынув из холодильника, тесто раскатать. Нарезать на нужные формы, фигурки. Переложить их на противень, выстланной пергаментом. Выпекать 10 минут.

Глазурь:

1. Лимонный сок постепенно соединить с сахарной пудрой, мешать до однородной массы.
2. По желанию украсить кондитерской посыпкой.

Медовая коврижка

Понадобится:

Мука — 2 стакана;
Сахар — ½ стакана;
Мёд — 150гр;
Яйцо — 1шт;
Сода — 0,5 ч. ложки;
Орехи (любые) — 50гр;
Корица — 1 ч. ложка;
Сахар рафинад — 1–2 кусочка;
Вода — 1,5–2 ст. ложки;

Приготовление:

Жжёнка:

1. Кусковой сахар пережечь на сковороде, добавить воду и вскипятить.

Тесто:

1. Яйцо взбить, всыпать сахар и растереть.
2. Добавить мёд, жжёнку, корицу, соду и перемешать.
3. Всыпать муку и вымешивать тесто деревянной ложкой 5-10 минут.
4. Противень смазать маслом, посыпать мукой и выложить тесто. Сверху посыпать рублеными орехами и поставить в разогретую духовку на 15–20 минут.
5. Готовую коврижку нарезать на кусочки.

Миндальное печенье

Понадобится:

Миндаль — 2/3 стакана;

Мука — 0,5 стакана;

Сахар — 0,5 стакана;

Яичный белок — 1шт;

Вода — 0,5 стакана;

Масло (для смазки противня).

Приготовление:

1. Вскипятить воду, засыпать в неё сахар, перемешивать, пока сахар не растворится. Охладить.

2. Миндаль мелко нарезать, размять и добавить в сладкую воду.

3. Яичный белок взбить и добавить в миндальную смесь.

4. Полученную смесь нагревать в течении 10 минут, потом дать ей остыть.

5. В остывшую смесь постепенно всыпать муку, помешивая. Тесто должно быть однородным.

6. Противень или пергаментную бумагу смазать маслом и посыпать мукой. Столовой ложкой, либо с помощью кондитерского шприца сформировать небольшие кружочки.

7. Выпекать около 30 минут.

Назук

Понадобится:

Для теста:

Мука — 4 стакана;

Вода — 1 стакан;

Масло топлёное — 50-60гр;

Дрожжи — 30гр;

Соль — ¼ ч. ложки;

Желток яичный (для смазывания) — 1шт.

Для начинки:

Мука — 2,5 стакана;

Масло сливочное — 200-230гр;

Сахар — 1 стакан;

Корица — 2–2,5 ч. ложки;

Кардамон молотый — 1 ч. Ложка.

Приготовление:

Для теста:

1. В тёплую воду добавить дрожжи, соль, муку и тщательно замешивать 5 минут.

2. Оставить настояться ещё на 30 минут.

Для начинки:

3. Масло с сахаром хорошо растереть, добавить пряности и муку, опять растереть. Пока масса не станет рассыпчатой и лёгкой.

4. Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной примерно до 2 см.

5. Промазать топлёным маслом и сложить вдвое.

6. Затем тесто снова смазать масло и раскатать.

7. И в третий раз раскатать и смазать маслом.

8. Свернуть тесто в рулет. Разделить на куски около 5 см в ширину.

9. Каждый кусок рулета раскатать в лепёшку толщиной 0,5 см.

10. Выложить начинку на каждую лепёшку. Края теста поднять и соединить над серединой. Выложить изделия швом вниз на противень.

11. Назук смазать желтком и дать настояться 15 минут.

12. Положить в хорошо нагретую духовку. Выпекать 30 минут.

Печенье арахисовое

Понадобится:

Арахис очищенный и обжаренный — 1 стакан;

Масло сливочное — 100гр;

Сахар — 90гр;

Яйцо — 1шт;

Мука — 100гр;

Разрыхлитель — 5гр;

Соль — 1 щепотка.

Приготовление:

1. Половину арахиса крупно раздолбить. Вторую половину с помощью блендера измельчить в крошку.

2. Размягчённое масло соединить с сахаром и взбить добела.

3. Во взбитую массу добавить отдельно взбитое яйцо и снова взбить.

4. В муку добавить разрыхлитель и соль, затем добавить эту смесь в приготовленную массу.

5. Хорошо вымешать мягкое тесто.

6. Поставить в холодильник на 40–50 минут.

7. Выложить тесто небольшими порциями на противень смазанный маслом или на пергаментную бумагу.

8. Выпекать до золотистого цвета около 20 минут.

Печенье «Сливочное»

Понадобится:

Мука — 1,5 стакана;

Сметана — 1,5 стакана;

Сахар — 1,5 стакана;

Сливочное масло — 160гр;

Яичный желток — 1шт;

Разрыхлитель — 0,5 чайной ложки;

Соль — 1 щепотка.

Приготовление:

1. В миску просеять муку, добавить разрыхлитель, сметану, 1 стакан сахара, соль и размягчённое масло. Замесить тесто, оно должно быть мягким и однородным.

2. Поставить тесто в холодильник на 40–60 минут.

3. Охлаждённое тесто раскатать и нарезать на квадратики.

4. Квадратики выложить на смазанный маслом противень, либо пергаментную бумагу.

5. Каждый квадратик смазать желтком и посыпать сахаром.

6. Выпекать печенье до золотистого цвета.

Печенье шоколадно-лимонное

Понадобится:

Мука — 2,5 стакана;

Сливочное масло — 160гр;

Сахар — 1,5 стакана;

Яйцо — 1шт;

Тёртый шоколад — 2 ст. ложки;

Цедра лимона — 1–2 чайной ложки.

Приготовление:

1. Размягчённое масло соединить с сахаром, взбить. Добавить яйцо. Просеять муку и замесить однородное тесто.

2. Разделить тесто на 2 равные части.

3. В одну часть теста добавить тёртый шоколад. В другую цедру лимона.

4. Раскатать прямоугольники из каждой части отдельно.

5. Положить один пласт теста на другой и скатать их в рулет.

6. Положить в холодильник на 40 минут.

7. Нарезать рулет тонкими ломтиками 0,5–0,7мм. Выложить ломтики на противень смазанный маслом, либо пергаментную бумагу.

8. Выпекать печенье до золотистого цвета.

Печенье «Мадемуазель»

Понадобится:
Мука — 2–2,5 стакана;
Маргарин — 200гр;
Яйцо — 1шт;
Сахарная пудра — 2 стакана;
Фисташки очищенные — 1/2 стакана;
Лимон — 1/2 шт (либо 1 маленький);
Джем малиновый –
Малина — 200гр;
Разрыхлитель — 1 ч. ложка;
Приготовление:

1. Орехи измельчить.

2. Добавить разрыхлитель в муку, перетереть с маргарином в крошку, добавить, яичный желток и орехи. Замесить тесто. Положить его в пакет и убрать в холодильник на 40 минут.

3. Охлаждённое тесто раскатать толщиной 5–7 мм. Вырезать одинаковые кружочки и выпекать их до румяного цвета.

4. Печенье остудить. Сложить парами, между ними промазать джемом.

5. Выжать сок лимона и смешать с сахарной пудрой. Покрыть глазурью печенье. Сверху украсить ягодами.

Персиковый пирог

Понадобится:
Мука — 380 гр;
Масло сливочное — 140 гр;
Молоко — 150 мл;
Персики — 400–450 гр;
Сахар — 130 гр;
Желток — 1 шт.;
Дрожжи сухие — 1 ч. ложка;
Лимонная цедра — 1 ч. ложка;
Соль — щепотка.
Приготовление:

1. Молоко подогреть. Сливочное масло 50 гр растопить, охладить 15 минут.

2. Просеять муку 250 гр. Добавить соль, дрожжи и сахар 30 гр. Перемешать.

3. В мучную смесь влить молоко и масло, добавить желток и лимонную цедру. Вымесить тесто. Положить в миску. Накрыть плёнкой или полотенцем. Оставить в тёплом месте на 1 час.

4. Начинка: разотрите в крошку муку 130 гр, сахар 90 гр, сливочное масло 90 гр.

5. Тесто раскатать. Выложить в форму, выстланную пергаментной бумагой, сделав бортики.

6. Выложить на тесто дольки персиков, посыпать крошкой. Выпекать 30 минут.

Пирог с ежевикой

Понадобится:

Мука — 1,5 стакана;
Масло сливочное или маргарин — 160гр;
Лимон — 1/2 шт;
Яблоки — 4шт;
Сахар — 1/4 стакана;
Орехи (любые) — 1/2 стакана;
Ежевика — 1 стакан;
Крахмал — 1,5 ст. ложки;
Яичный желток — 1шт;
Молоко — 1 ст. ложка;
Вода — 6 ст. ложек;
Соль — 1/2 ч. ложки.

Приготовление:

1. Просеять муку, в неё положить нарезанное на кусочки сливочное масло (или маргарин). Добавить соль. Перетереть в крошку.

2. Добавить холодную воду и замесить тесто. Если тесто рассыпается, то добавить чуть-чуть воды. Положить его в пакет и убрать в холодильник на 30 минут.

3. Начинка: раскрошить орехи, яблоки очистить от кожуры и начистить дольками. Смешать яблоки, сахар, крахмал и ежевику. В эту смесь выжать сок лимона.

4. Достать из холодильника тесто, разделить его на равные части. Раскатать одну половину с учётом бортиков, выложить в форму, лишние края срезать. Вилкой сделать несколько в тесте. Выложить на него всю начинку.

5. Вторую часть теста раскатать по размеру формы и положить сверху на начинку. Лишние края срезать.

6. Смешать яичный желток с молоком и смазать верх пирога. Сделать несколько проколов или надрезов. Выпекать примерно 40 минут до румяного верха.

Пирожки с орехами

Понадобиться:

Сахар — 1 стакан;
Яйца — 4 шт.;
Мука — 1 стакан;
Ломтики белого батона — 2 шт.;
Грецкие орехи мелко нарубленные — 1 стакан;
Сода — 1 ч. ложка;
Масло оливковое (рафинированное) — 1/2 стакана;
Яичный желток (для смазывания) — 1 шт.;
Корица — 1 ч. ложка;
Мёд (светлый) — 4 ст. ложки;
Вода — 2 ч. ложки

Приготовление:

1. Сахар растереть с яйцами добела.

2. Муку просеять, добавить соду и яично — сахарную смесь, влить оливковое масло. Замесить эластичное тесто.

3. Начинка: ломтики батона обжарить без масла до румяной корочки. Натереть на мелкой тёрке.

4. Соединить хлебные крошки, орехи, корицу и мёд. Хорошо перемешать.

5. Тесто раскатать толщиной 5–7 мм, вырезать кружочки диаметром 10–15 см.

6. В середину каждого кружочка выложить начинку. Края собрать вверх, в виде мешочков. Выложить на противень, устланный пергаментной бумагой.

7. Пирожки смазать яичным желтком, взбитым с водой. Выпекать 20–30 минут.

Сладкий ореховый хлеб

Понадобится:
Мука — 600гр;
Сахар — 140гр;
Молоко — 220 мл;
Сливочное масло — 90гр;
Яйца — 3шт;
Грецкие орехи — 130гр;
Корица по вкусу;
Джем — 2 ст. ложки;
Сухие дрожжи — 14гр;
Соль — 1 ч. ложка.

Приготовление:

1. Подогреть молоко и 60гр сливочного масла. Смесь должна быть тёплой, не горячей. Растворить в ней дрожжи. Хорошо перемешать.

2. Смешать муку, 70гр сахара, соль. Перемешать и медленно влить дрожжевую смесь, помешивая, добавить 2 яйца и белок.

3. Вымесить тесто и оставить примерно на 40 минут в тёплом месте.

4. Растопить оставшееся масло, добавить молотые орехи, корицу и 70гр сахара. Перемешать.

5. Раскатать тесто в прямоугольник размером примерно 40х30 см.

6. Смазать тесто джемом. Посыпать ореховой смесью. Скатать в рулет.

7. Сделать разрез вдоль, переплести обе части между собой. Смазать желтком. Выпекать около 30 минут.

Сырники

Понадобится:

Творог — 600гр;
Крупа манная — 180гр;
Яйцо — 3шт;
Сахар — 60гр;
Масло растительное — 100 мл;
Изюм — 50гр;
Ванилин — щепотка;
Соль по вкусу.

Приготовление:

1. Соединить творог и яйца.

2. Добавить сахар, манную крупу (4–5 ст. ложек), соль, ванилин. Всё перемешать. Дать массе постоять 20–30 минут, чтобы манка набухла.

3. Промыть изюм в горячей воде. Обсушить и положить в творожную массу. Ещё раз перемешать.

4. Сформировывать сырники следует мокрыми руками, чтобы масса не приклеивалась. Сформировав, обвалять в манной крупе.

5. В сковороду налить масло и выложить сырники. Жарить на небольшом огне до золотистого цвета. Подавать можно со сметаной, ягодами, сгущённым молоком или вареньем.

Творожные кексики с черешней (вишней)

Понадобится: (на 6 штук)

Черешня (вишня) — 12 ягод;
Мука — 1 стакан;
Творог — 130гр;
Масло сливочное — 60гр;
Яйцо — 1шт;
Сахар — 5 ст. ложек;
Соль — 1/4 ч. ложки;
Сода — 1/4 ч. ложки.

Приготовление:

1. Яйцо взбить с сахаром. Добавить мягкое масло и творог. Ещё раз взбить.

2. Насыпать просеянную муку, соду и соль. Всё перемешать.

3. Разложить тесто по формочкам, заполнив их не более чем на половину высоты.

4. Из половины черешни (вишни) удалить косточки. Мякоть нарезать кусочками и погрузить в тесто.

5. В центр каждой заготовки вставить целую ягодку, вынув предварительно косточки. Выпекать около 25–30 минут.

Творожно-ягодный пирог из лаваша

Понадобится:

Лаваш — 3 листа;
Творог — 600 гр;
Вишня — 250 гр;
Сахар — 2/3 стакана;
Яйца — 4 шт.;
Сметана — 150–170 гр;
Манная крупа — 1 ст. ложка

Приготовление:

1. Вишню промыть и отделить от косточек.
2. 2 яйца и 1/2 стакана сахара взбить. Добавить творог и манную крупу. Перемешать.
3. Разделить начинку и вишню на 3 части.
4. Распределить каждую часть начинки на лист лаваша. Каждую часть вишен на короткую сторону лаваша. Каждый лист с начинкой свернуть в трубочку.
5. Круглую форму для выпечки застелить пергаментной бумагой.
6. Одну трубочку лаваша с начинкой свернуть улиткой и положить в середину формы. Оставшиеся две трубочки укладывать по спирали.
7. Смешать 2 яйца, сметану и оставшийся сахар. Залить пирог яичной смесью.
8. Поставить выпекать в разогретую духовку до 180 градусов на 40–50 минут до румяного цвета. Разрезать после остывания.

Творожная запеканка

Понадобится:

Творог (5 %-9% жирности) — 400гр;

Манная каша (сваренная) — 1/2-1 стакан;

Сахар — 6 ст. ложек;

Печенье (среднего размера) — 5 — 6шт;

Изюм — 2 ст. ложки.

Приготовление:

1. Растолочь скалкой печенье.

2. Вымыть изюм и оставить в воде на несколько минут для небольшого размягчения.

3. Смешать приготовленную остывшую манную кашу с творогом и сахаром. Добавить изюм. Перемешать.

4. Форму смазать маслом, насыпать ровным слоем измельчённое печенье. Выложить приготовленную творожную массу. Выпекать 20–30 минут.

5. Приготовленной творожной запеканке дать полностью остыть. Нарезать на кусочки в форме.

Халва по-домашнему

Понадобится:

Мука пшеничная — 500гр;

Масло сливочное — 100гр;

Сахар — 100гр;

Кунжут — 20-25гр;

Вода — 25гр.

Приготовление:

1. В глубокую сковороду выложить муку и масло. Обжаривать, постоянно помешивая.

2. Когда мука и масло станут рассыпчатой золотистой массой, добавить кипяток, сахар и кунжут. Размешивать, пока масса не станет однородной.

3. Массу выложить в форму и остудить.

Чизкейк «Лимонный»

Понадобится:

Творог диетический — 200-250гр;

Белок яичный — 5шт;

Желток яичный — 2шт;

Сок лимона — 2 ст. ложки;

Крахмал кукурузный — 3 ст. ложки;

Сахар — 5 ст. ложек;

Оливковое масло для выпекания.

Приготовление:

1. Белки убрать в холодильник на 30–40 минут.

2. Творог, крахмал, желтки, сок лимона, сахар соединить и взбить миксером.

3. Отдельно взбить белки. Эту массу ввести в творожную.

4. Смазать края чаши мультиварки небольшим количеством масла. Вылить приготовленную массу в чашу. Закрыть крышкой. Режим «выпечка». Готовить 60 минут.

5. Оставить на режиме «подогрев» ещё на 20 минут.

6. Когда чизкейк полностью остынет можно украсить ягодами и мятой.

Чизкейк без выпекания

Понадобится:

Печенье песочное — 200 гр;

Масло сливочное -100 гр;

Творог — 100 гр;

Сливки 30 % — 200 мл;

Сахар — 100 гр;

Желатин — 30 гр;

Персики (от варенья или консервированные) — 200 гр;

Ванильный сахар — 1 ч. ложка.

Приготовление:

1. Печенье истолочь в крошку. Соединить с маслом, перемешать. Выложить в форму, уплотнить.

2. Развести 15гр желатина в воде. Оставить на 30 минут.

3. Желатин размешать и поставить на огонь. Нагреть не доводя до кипения. Остудить.

4. Взбить сливки, сахар и ванильный сахар. Добавить творог.

5. Подмешать в творожный крем, остывший желатин. Выложить творожный крем на основу в форме и поставить в холодильник на 1 час.

6. В сироп от персиков (100 мл) добавить оставшийся желатин и прогреть.

7. Дольки персиков утопить в творожном креме, полить сиропом и убрать в холодильник на 2 часа. Чизкейк готов!

Ягодный чизкейк

Понадобится:

Песочное печенье — 130 гр;
Сливочное масло — 80 гр;
Молотые орехи — 30 гр;
Мягкий сыр, либо творог — 400 гр;
Яйца (небольшие) — 2 шт;
Крахмал — 20 гр;
Сахар — 80 гр;
Ванильный сахар — 1 ст. ложка;
Лимон — 1/2 шт;
Свежие ягоды, либо ягодное варенье — 80гр;
Желатин — 3–4 гр;
Сок апельсина — 80 мл.

Приготовление:

1. Печенье измельчить в крошку. Растопить сливочное масло. Соединить печенье, масло и измельчённые орехи. Массу выложить в формочку, застеленную пергаментной бумагой, и прижать плотно пальцами.

2. Мягкий сыр, либо творог смешать крахмалом, сахаром, ванильным сахаром, яйцами и солью.

3. Натереть цедру от 1/2 лимона, а сок выжать.

4. Цедру и сок лимона смешать к сырной массе.

5. Половину сырной массы выложить в формочку на корж из печенья. Сверху выложить ягоды, либо варенье. Затем вторую половину сырной массы.

6. Чизкейк накрыть фольгой и сделать сверху несколько проколов вилкой.

7. Выпекать в духовке при 175° около 1 часа. Затем дать остыть.

8. Желатин замочить в холодной воде.

9. Нагреть апельсиновый сок, растворить в нём сахар и набухший желатин. Дать немного остыть

10. Сверху залить чизкейк остывшим желе. Поставить в холодильник на 3 часа.